

Direction générale des services

Nouméa, le 9 mars 2018

Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et
rurales

Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et
phytosanitaire

2, rue Félix Russeil – Port autonome

Web : www.davar.gouv.nc – Mél :
davar.sivap@gouv.nc

Tél. : 24.37.45 - Fax : 25.11.12

PLAN DE SURVEILLANCE DES DENREES D'ORIGINE ANIMALE

BILAN - ANNEE 2018 -

Chaque année depuis les années 2000, le pôle Sécurité sanitaire des aliments du SIVAP conduit un plan de surveillance analytique des denrées alimentaires d'origine animale. Ce plan répond à un double objectif :

- s'assurer de l'absence de résidus dans les denrées mises à la consommation en Nouvelle Calédonie,
- pour les filières exportatrices, satisfaire aux conditions demandées par le pays importateur (viande de cerf d'élevage, crevettes, thons et miel).

Le plan de surveillance représente l'un des volets du dispositif permettant de garantir la sécurité sanitaire des aliments consommés en Nouvelle-Calédonie. Il s'articule avec le schéma général de contrôle officiel, qui intègre notamment les élevages, les établissements d'abattage, de transformation et de distribution, les garanties demandées à l'importation, l'usage des médicaments vétérinaires. Il concerne l'ensemble des filières de production ainsi que les denrées importées.

L'élaboration du plan de surveillance annuel s'appuie sur la revue des actualités scientifiques, en particulier les avis émis par les agences sanitaires françaises (ANSES) et européenne (EFSA), ainsi que les recommandations du Codex Alimentarius. L'expertise du Laboratoire de Nouvelle-Calédonie est sollicitée. Si de nouvelles exigences sont émises par les pays importateurs de produits calédoniens, elles sont également intégrées.

Pour chaque filière, une analyse de risque est conduite. Elle s'appuie sur les résultats des années précédentes, et prend en compte les modes de production.

Le plan d'échantillonnage est établi à partir des volumes de production de l'année N-1 (Source Mémento agricole de la DAVAR et bilans produits par la Direction des Affaires Maritimes).

Le coût du plan de surveillance est pris en charge par la DAVAR, dont le budget est fixé annuellement par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Quatre principaux groupes de molécules font l'objet de recherche :

- les substances interdites : facteurs de croissance, anti-infectieux retirés du marché,
- les résidus de médicaments vétérinaires : anti-infectieux, anti-coccidiens, anti-parasitaires, anti-inflammatoires,
- les contaminants de l'environnement : pesticides, contaminants d'origine naturelle ou anthropique (métaux lourds, dioxines et polychlorobiphényles (PCB), retardateurs de flamme bromés), ou consécutifs au traitement du produit (métabisulfite pour les crevettes),
- l'histamine pour le thon.

Les prélèvements sont réalisés par les agents du pôle Sécurité sanitaire des aliments du SIVAP, commissionnés et assermentés, dans les différents établissements. Les analyses sont effectuées par le Laboratoire de Nouvelle Calédonie, qui sous-traite pour partie vers différents laboratoires, Assure Quality en Nouvelle Zélande, ANSES Fougère et LABERCA Nantes en France. Ce dernier a pris en charge en 2018 les recherches de dioxines et polychlorobiphényles ainsi que les facteurs de croissance, analyses confiées précédemment à Assure Quality.

En 2018, les filières concernées par la surveillance sont les suivantes : filière viande (bovins, porcins, volailles, cervidés d'élevage), produits de la mer (thon, crevettes, aquaculture), œufs et miel. Les cervidés sauvages ne sont plus inclus dans le plan de surveillance, compte-tenu des résultats toujours favorables obtenus dans les campagnes précédentes et de l'absence de nouveau facteur de risque identifié.

Trois produits d'importation sont désormais régulièrement suivis : la viande bovine, la viande de volailles et les œufs de consommation.

BILAN DES PLANS MIS EN ŒUVRE EN 2018

324 prélèvements ont été réalisés en 2018, répartis selon le tableau ci-dessous et permettant la détection de plus de 500 molécules.

L'ensemble des résultats est conforme.

A noter cependant la détection trois reprises de résidus d'anticoccidiens, à un taux inférieur aux limites de résidus fixés par l'Union européenne, dans la viande de volaille. Ces résultats concernent deux lots de viande issus de la production locale et un lot de viande importée (provenance Argentine).

| Produit analysé | Nombre de prélèvements | Produit analysé | Nombre de prélèvements |
|-----------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|
| Viande bovine | 41 | Viande bovine Import | 19 |
| Viande porcine | 26 | Viande de volailles Import | 20 |
| Viande de volailles | 10 | Œufs Import | 8 |
| Viande de cervidé d'élevage | 81 | Thons | 34 |
| Crevettes | 51 | Poissons d'aquaculture | 6 |
| Œufs de consommation | 15 | Miel | 10 |
| Lait | 3 | | |
